Fabriquer ses hydromels

OBJECTIFS

– Comprendre les principes et caractéristiques de la fermentation alcoolique ;
– Maîtriser les étapes de la fabrication d'hydromels et/ou oenomels ;
– Connaître le cadre règlementaire de la fabrication et de la commercialisation.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

– La fermentation alcoolique ;
– La préparation et corrections sur le moût ;
– Lancement et suivi de la fermentation ;
– Affinage / Clarification / Vieillissement ;
– Règlementation en vigueur sur ces produits et sur leur commercialisation.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

73 46 00282 46

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi,datadock

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR du Lot

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 29/09/2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER
Tel. 07 86 81 56 50

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

NOTE : Repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
29/09/2023	46 Lot	Yoann ROBERT, CFPPA Florac

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques | Autres | Création d\'activité / diversification | Transformation

PARTENAIRES

Qualiopi processus certifié – RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

FINANCEURS

VIVEA – Accompagner. Former. Cultiver l'avenir
pôle emploi
DataDock
CAPIAT

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)